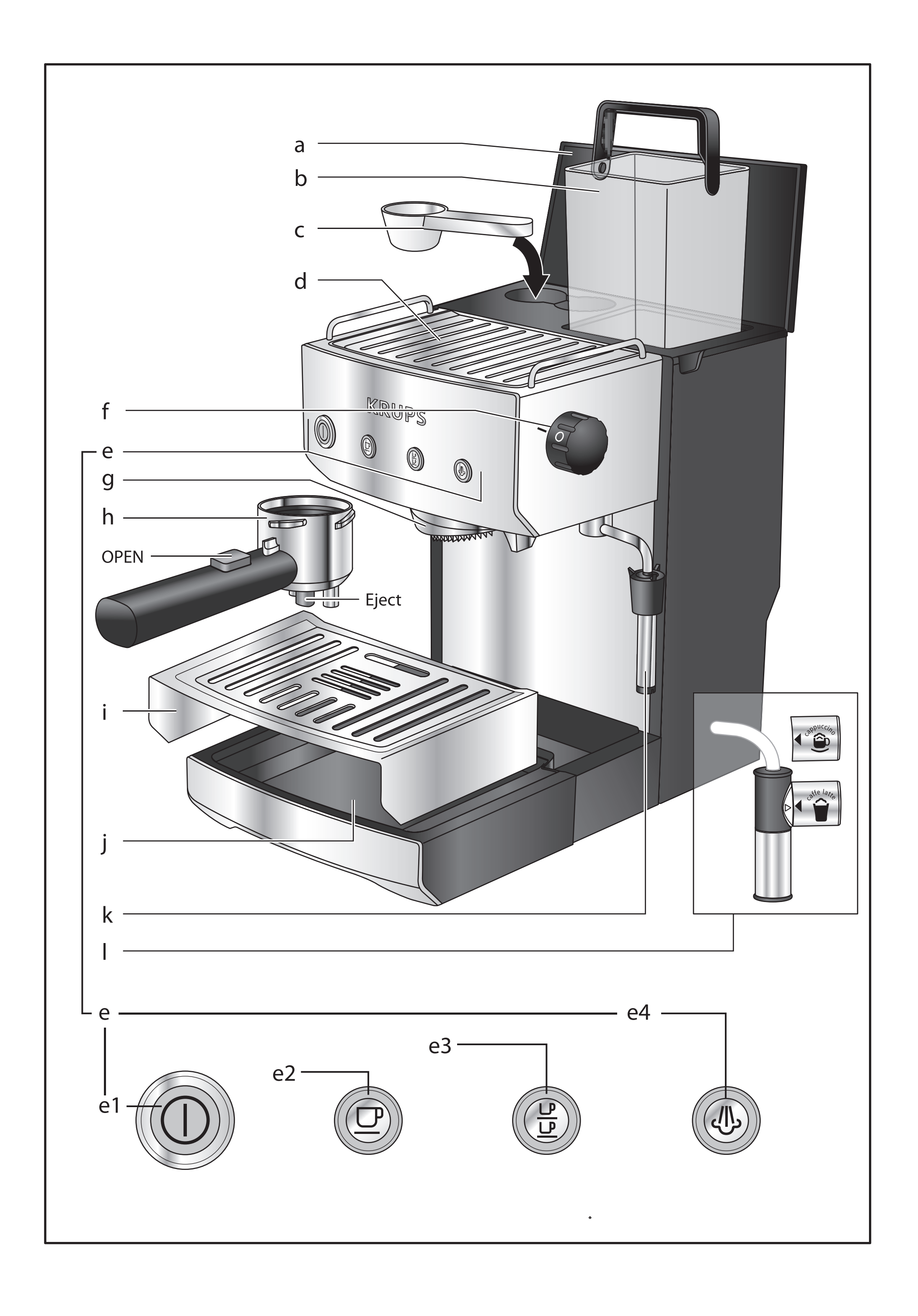
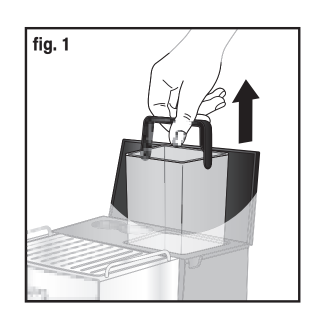
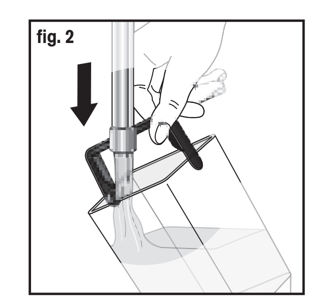
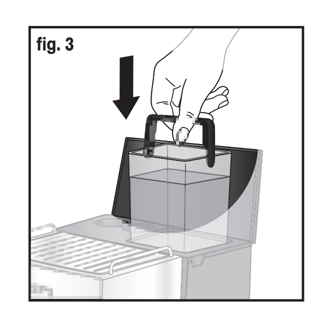
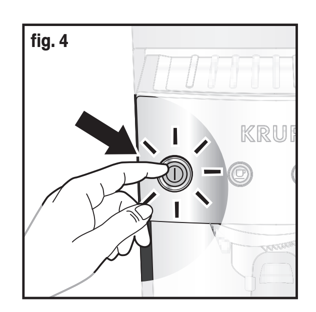
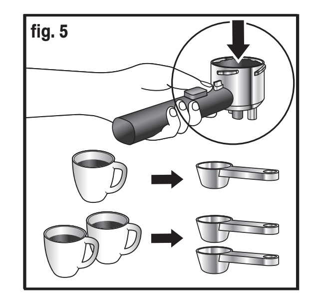

a
b
c
d
KRUPS
f
e
g
h
OPEN
Eject
i
j
k
l
cappuccino
caffe latte
e
e4
e3
e2
e1

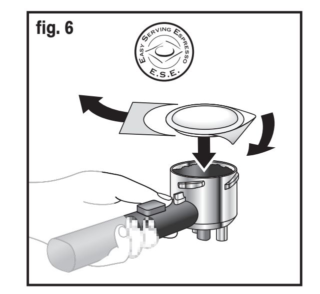

fig. 1

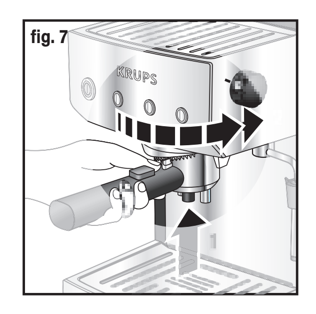

fig. 2

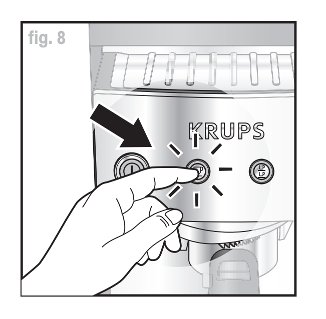

fig. 3

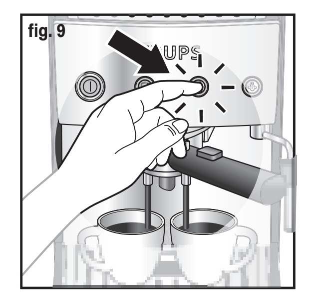

fig. 4

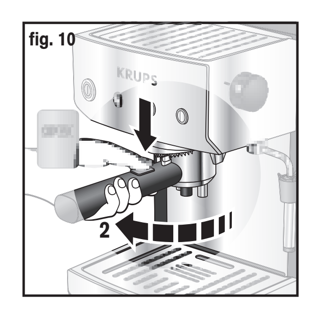

fig. 5

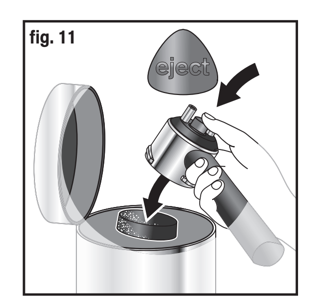

fig. 6
Easy Serving Espresso
E.S.E.

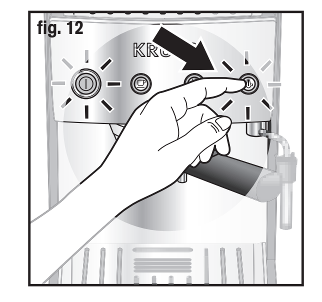

fig. 7
KRUPS
1

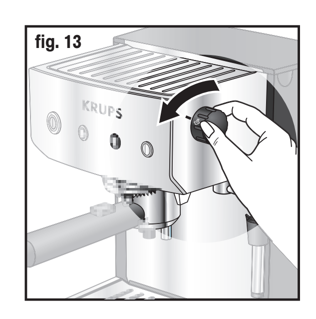

fig. 8
KRUPS

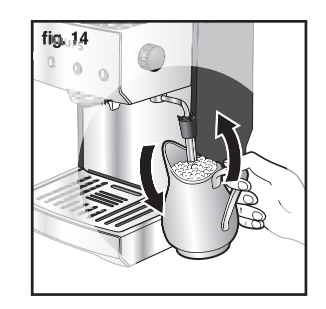

fig. 9

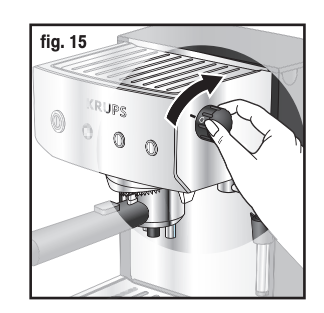

fig. 10
KRUPS
2

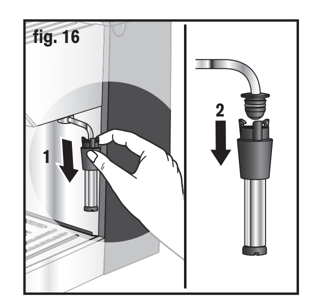

fig. 11
eject

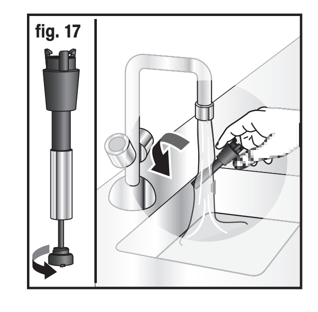

fig. 12

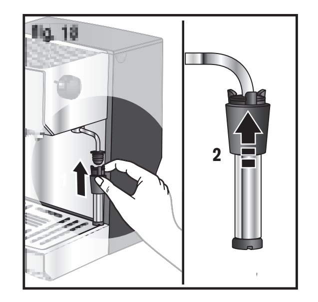

fig. 13
KRUPS

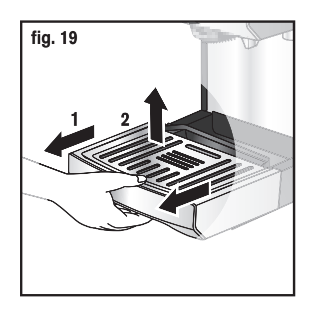

fig. 14

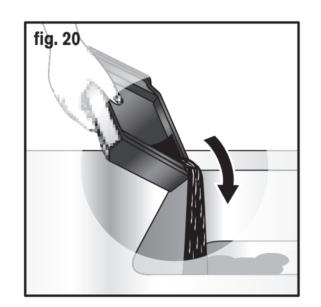

fig. 15
KRUPS

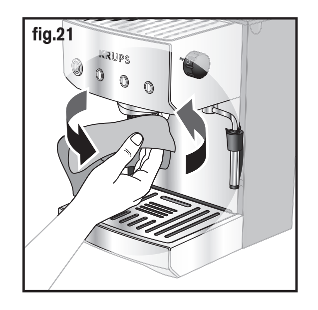

fig. 16
1
2

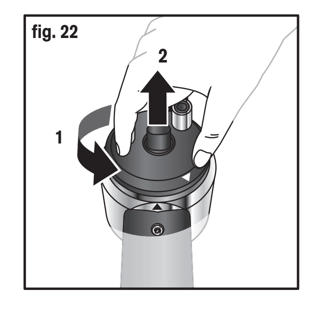

fig. 17

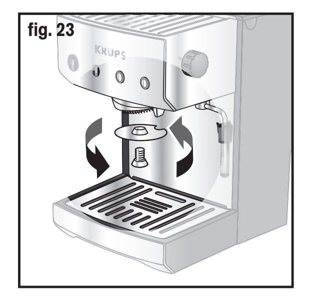

2

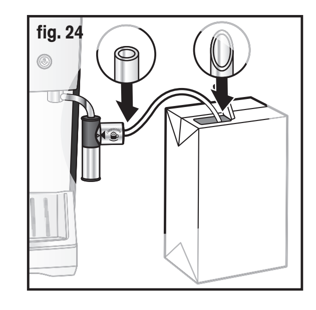

fig. 19
1
2


fig. 20

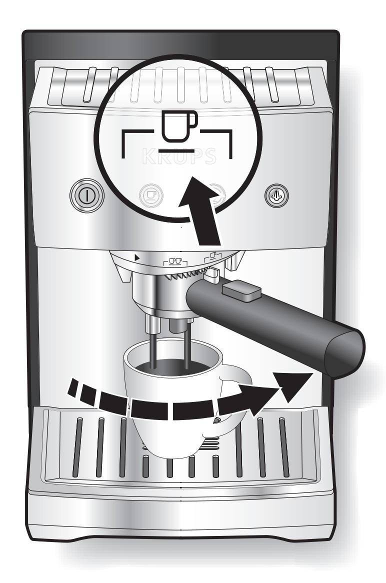

fig.21
KRUPS


fig. 22
2
1

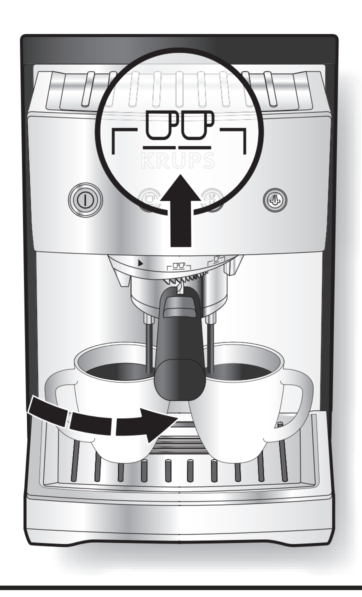

fig. 23
KRUPS


fig. 24

Position for 1



Position for 2



Nous vous remercions de votre confiance et de votre fidélité aux produits Krups. Votre machine est équipée d'un porte-filtre qui dispose de trois systèmes exclusifs :

- L'un pour le tassage progressif de la mouture lors du positionnement du porte-filtre (système KTS « Krups Tamping System »).
- L'autre pour l'éjection du marc.
- Le dernier pour l'utilisation de dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso) ou dosettes souples.

Il est en outre démontable, ce qui permet de le maintenir, par des nettoyages fréquents, en parfait état de fonctionnement. Par sécurité, votre porte-filtre est équipé d'un système de verrouillage pour qu'il reste en place lors de la montée en pression.

1. DESCRIPTION

a Couvercle du réservoir
b Réservoir d'eau amovible
c Cuillère mesure
d Plateau repose-tasses
e Panneau de commandes
 e1. Bouton Marche / Arrêt
 e2. Bouton 1 tasse
 e3. Bouton 2 tasses
 e4. Bouton préchauffage vapeur
f Molette production vapeur
g Tête de percolation
h Porte-filtre avec système d'éjection du marc ou de la dosette et tassage progressif du café : système KTS « Krups Tamping System ». Compatible café moulu (1 ou 2 tasses) et dosettes E.S.E. ou souples.
i Grille du tiroir récolte-gouttes muni de son indicateur de niveau
j Tiroir récolte-gouttes
k Buse vapeur
l Accessoire auto-cappuccino

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant la mise en marche de votre espresso, lisez attentivement ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiels ;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil si le tiroir récolte-gouttes et la grille ne sont pas mis en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Evitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez-vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé ou si le cordon est en mauvais état.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Vérifiez que le porte-filtre est bien serré avant de faire couler le café.
- Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Les accessoires et parties démontables de l’appareil ne passent pas au lave-vaisselle.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pompe : 15 bars
- KTS : Krups Tamping System, pour un tassage automatique et optimum de la mouture
- Porte-filtre avec système d’éjection du marc. Compatible café moulu et tous types de dosettes, E.S.E. ou souples.
- Fonction vapeur
- Arrêt automatique au bout de 30 minutes (protection de l’environnement).
- Réservoir amovible (capacité : 1.1 litre)
- Puissance : 1450 W
- Tension : 220-240 V – 50/60Hz
- Dispositifs de sécurité contre les surchauffes
- Dimensions : H. 300 mm, L. 230 mm, P. 280 mm



IMPORTANT !
Tension d’utilisation : cet appareil est prévu pour fonctionner uniquement en courant alternatif 220-240 V.
Type d’utilisation : cet appareil est prévu pour une UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT.

4. CONSEILS

- Pour obtenir un espresso à l’arôme intense, nous vous recommandons d’utiliser du café spécial espresso fraîchement moulu qui convient à la délicatesse de la préparation de ce type de boisson, ainsi que des tasses d’une capacité ne dépassant pas 50 ml.
- Conservez la mouture au réfrigérateur, elle garde ainsi plus longtemps son arôme.
- Ne remplissez pas votre porte-filtre à ras, mais utilisez la cuillère mesure (1 tasse = 1 cuillère – 2 tasses = 2 cuillères).
- Si vous n’utilisez pas l’appareil pendant plus de 5 jours, videz et rincez le réservoir d’eau.
- Avant d’enlever le réservoir pour le remplir ou pour le vider, veillez à toujours éteindre l’appareil.
- Veillez à toujours poser l’appareil sur une surface plane et stable.
- Pour obtenir une meilleure température de café en tasse, nous vous conseillons de préchauffer vos tasses.
- Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous conseillons de toujours utiliser une cartouche filtrante Claris Aqua Filter System (référence : F088) et de procéder à des détartrages réguliers.



IMPORTANT !
Avant la première utilisation, après des arrêts prolongés ou après détartrage, l’appareil doit être nettoyé comme décrit au paragraphe 5 : « PREMIERE MISE EN SERVICE ».

5. PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre machine à espresso, nettoyez tous les accessoires dans de l'eau savonneuse puis séchez-les.

INSTALLATION DE LA CARTOUCHE CLARIS :

- Vissez la cartouche Claris au fond du réservoir.
- Remplissez-le d'eau **(fig.2)**.
- Replacez le réservoir en le positionnant fermement pour assurer l'arrivée d'eau et refermez le couvercle **(fig.3)**.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton « marche / arrêt » **(fig.4)**.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux « marche / arrêt » devient fixe et les boutons 1 tasse et 2 tasses s'allument.
- Tournez la molette en position « vapeur » **(fig.13)**.
- Au début, de la vapeur sort par la buse vapeur et les quatre boutons lumineux se mettent à clignoter.
- Tournez la molette en position « 0 » **(fig.15)**. La machine lance automatiquement 2 ou 3 cycles de pompage par intermittence.
- Les quatre boutons lumineux se remettent à clignoter.
- Retournez la molette en position « vapeur » : l'eau s'écoule par la buse vapeur. Si de l'eau ne s'écoule pas de la buse, répétez l'opération depuis le début.
- Tournez la molette en position «0 » **(fig.15)**.

RINÇAGE DE VOTRE APPAREIL

- Mettez l'appareil en marche et remplissez le réservoir d'eau **(fig.1, 2, 3 et 4)**.
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans l'appareil **(fig.7)**.
- Mettez un récipient d'un volume suffisant sous le porte-filtre.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux « marche arrêt » devient fixe et les boutons « 1 tasse » et « 2 tasses » s'allument.
- Appuyez sur le bouton « 2 tasses » et laissez l'eau couler dans le récipient **(fig.9)**. Répétez cette opération 5 fois.
- Si nécessaire, interrompez l'opération en appuyant sur le bouton « 2 tasses » pour vider le récipient puis reprenez l'opération **(fig.9)**.
- Videz le récipient et déverrouillez le porte filtre : appuyez sur le bouton « OPEN » du porte filtre et tournez vers la gauche **(fig.10)**.

Important : La cartouche Claris nécessite d'être remplacée tous les 2 à 3 mois en cas d'utilisation quotidienne.

6. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

Afin de dégager tous les arômes du café et vous donner entière satisfaction, cette machine réalise une pré-infusion avant chaque café. La pompe fonctionne 3 secondes, s'interrompt les 3 secondes suivantes puis continue le cycle jusqu'à la fin de la préparation.

PRECHAUFFAGE DES ACCESSOIRES

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable **un préchauffage des accessoires** (porte-filtre et tasses) **sans mouture**. Pour cela :

- Remplissez le réservoir d'eau et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**.
- Mettez le porte-filtre en place, placez les tasses dessous.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux « marche / arrêt » devient fixe et les

boutons « 1 tasse » et « 2 tasses » s'allument.

- Appuyez alors sur le bouton « 1 tasse » ou « 2 tasses » **(fig. 8 ou 9)**.
- Une fois la ou les tasses remplies d'eau chaude, retirez-les.
- Déverrouillez le porte-filtre : appuyez sur le bouton « OPEN » en tournant le porte-filtre vers la gauche et retirez-le de l'appareil **(fig.10)**.

AVEC CAFE MOULU

Le type de mouture que vous choisissez déterminera la force et le goût de votre espresso.

- Remplissez le réservoir d'eau et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4).** Durant le préchauffage de l'appareil, le témoin lumineux clignote.
- A l'aide de la cuillère mesure, mettez la mouture dans le porte-filtre : une cuillère mesure (pleine à ras bord) par tasse **(fig.5)**.
- Enlevez l'excédent de mouture sur le bord du porte-filtre.

Important : Ne tassez pas la mouture dans le porte-filtre. Le café est tassé automatiquement avec le système KTS « Krups Tamping System ».

- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le **tournant au maximum** vers la droite, jusqu'en butée **(fig.7)**.
- Mettez une ou deux tasses sous le porte-filtre.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux « marche / arrêt » devient fixe et les boutons « 1 tasse » et « 2 tasses » s'allument.

- Appuyez alors sur le bouton « 1 tasse » ou « 2 tasses » **(fig. 8 ou 9)**.
- Une fois la ou les tasses remplies, déverrouillez le porte-filtre : appuyez sur le bouton « OPEN » en tournant le porte-filtre vers la gauche et retirez-le de l'appareil **(fig.10)**.
- Jetez le marc grâce au système d'éjection en pressant sur le bouton « EJECT » situé entre les deux buses sortie café **(fig.11)**. Lavez le porte-filtre à l'eau courante, en actionnant la touche « EJECT » pour éliminer les restes de mouture.

Le porte-filtre peut de nouveau être rempli pour préparer d'autres espressos.

NB : Il est toujours possible d'arrêter l'écoulement du café en ré appuyant sur le bouton « 1 tasse » ou « 2 tasses ».

IMPORTANT : Si vous voulez un espresso corsé ou léger, faites varier la quantité de café ou d'eau (cuillère pleine pour un espresso corsé et cuillère moins remplie pour un espresso léger). Mais dans les deux cas, veillez à serrer au maximum votre porte-filtre.

AVEC UNE DOSETTE ESPRESSO «E.S.E.»

« E.S.E. » pour « Easy Serving Espresso» (préparation simplifiée de l'espresso) est une dosette emballée rigide spéciale espresso ((44 mm de diamètre) de 7g de café sélectionné, moulu et compacté entre deux papiers filtres, spécialement conçue pour la réalisation d'espresso « ristretto » (serré) à l'italienne.

Ce système permet une utilisation immédiate, simple, propre et confortable de votre machine.

- Remplissez le réservoir d'eau et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**. Durant le préchauffage de l'appareil, le témoin lumineux clignote.
- Si besoin, déchirez le papier prédécoupé qui dépasse de la dosette, placez la dosette E.S.E. dans le porte-filtre, avec l'éventuelle inscription rouge vers le bas **(fig.6)**.
- **Veillez à bien placer tout le papier à l'intérieur du porte-filtre,** sinon il pourrait y avoir des fuites..
- Si la dosette est mal placée, le résultat en tasse ne sera pas satisfaisant.
- Ne jamais utiliser deux dosettes ensemble.
- Suivez les étapes des figures 7 à 11 de la préparation d'un espresso.

NB : Dès que vous avez obtenu la quantité de café suffisante, vous pouvez arrêter à tout moment l'écoulement en appuyant sur le bouton « 1 tasse » **(fig.8)**.

AVEC UNE DOSETTE SOUPLE

Votre machine est également compatible avec les dosettes souples (généralement 60 mm de diamètre). Ce type de dosettes n'étant pas spécifiquement conçu pour les machines espresso, vous obtiendrez un espresso moins corsé qu'avec une dosette E.S.E.

- Remplissez le réservoir d'eau et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**. Durant le préchauffage de l'appareil, le témoin lumineux clignote.
- Déposez une dosette souple dans le porte-filtre. Ne jamais mettre deux dosettes ensemble.
- **Veillez à bien placer tout le papier à l'intérieur du porte-filtre,** sinon il pourrait y avoir des fuites. Si la dosette est mal placée, le résultat en tasse ne sera pas satisfaisant.
- Suivez les étapes des figures 7 à 11 de la préparation d'un espresso.

NB : Dès que vous avez obtenu la quantité de café suffisante, vous pouvez arrêter l'écoulement à tout moment en ré appuyant sur le bouton « 1 tasse » **(fig.8)**.

PROGRAMMATION INDIVIDUELLE DU VOLUME D'EAU :

Pour modifier la quantité d'eau préprogrammée (50 ml par tasse en sortie d'usine) procédez comme suit :

- Remplissez le réservoir d'eau et mettez l'appareil en marche **(fig.1,2, 3 et 4)**.
- Mettez une cuillère de café moulu dans le filtre à l'aide de la cuillère doseur ou placez une dosette E.S.E. ou souple.
- Mettez le porte-filtre en place en le tournant au maximum vers la droite, jusqu'en butée **(fig.7)**.
- Placez une tasse sous le porte-filtre.
- Maintenez enfoncé le bouton « 1 tasse » (> 3 sec) jusqu'à ce que le témoin « 1 tasse » clignote rapidement. Le café s'écoule.
- Lorsque la quantité d'espresso désirée est obtenue, appuyez sur le bouton « 1 tasse ». Cette quantité est alors enregistrée automatiquement.
- A la prochaine utilisation, lorsque vous appuierez sur le bouton « 1 tasse », vous obtiendrez la dernière quantité enregistrée.

La programmation pour 2 tasses se fait à l'identique, en appuyant sur le bouton « 2 tasses » (> 3 sec).

7. FONCTION VAPEUR

La vapeur sert à faire mousser le lait (pour préparer par exemple un cappuccino ou un caffè latte).
Pour produire la vapeur, la pompe fonctionne en émettant un bruit intermittent.
Après l'utilisation de la fonction vapeur, l'appareil refroidit automatiquement en pompant de l'eau froide qui va refroidir le système de chauffe. Durant les cycles de pompage, le surplus de vapeur contenu dans le système de chauffe se libère avec l'eau chaude dans le plateau récolte-gouttes. **Le dégagement de vapeur et le bruit qui l'accompagne sont nécessaires au refroidissement de l'appareil.**
Attention : durant et après l'utilisation de l'appareil, les parties métalliques de la buse vapeur peuvent être brûlantes.

UTILISATION DE LA BUSE VAPEUR POUR FAIRE MOUSSER DU LAIT

- Remplissez le réservoir d'eau et mettez l'appareil en marche **(fig.1, 2, 3 et 4)**.
- Après quelques instants, le témoin lumineux « marche arrêt » devient fixe et les boutons « 1 tasse » et « 2 tasses » s'allument.
- Appuyez sur le bouton « préchauffage vapeur ». Durant le préchauffage, les témoins lumineux « marche arrêt » et « préchauffage vapeur » clignotent et les témoins lumineux « 1 tasse » et « 2 tasses » s'éteignent **(fig.12)**.
- Déplacez la buse vapeur vers l'extérieur de l'appareil.
- Versez 60 à 100ml de lait demi-écrémé dans un récipient étroit d'environ 1/2 litre et pouvant passer

sous la buse vapeur. Le lait (UHT ou pasteurisé) et son récipient doivent être bien froids.

- Dès que l'appareil atteint la bonne température, les témoins lumineux « marche arrêt » et « préchauffage vapeur » deviennent fixes.
- Plongez alors la buse vapeur dans le lait et tournez la molette en position « vapeur » **(fig.13**). Le témoin lumineux « préchauffage vapeur » clignote pendant la production de vapeur.
- Pour un bon résultat, maintenez la buse au fond du récipient environ 25 secondes le temps que le lait chauffe (sans toutefois toucher le fond du récipient). Ensuite, descendez progressivement le récipient pour que la buse remonte vers la surface (sans jamais sortir du lait) **(fig.14)**.
- Une fois la mousse obtenue, tournez la molette en position « 0 » **(fig.15)**. A ce moment là, l'appareil refroidit automatiquement en lançant 3 cycles de pompage par intermittence. Une fois cette opération automatique terminée, vous pouvez vous faire un café.

Important : Pour éviter de boucher la buse vapeur, la mousse de lait ne doit jamais atteindre la partie supérieure en plastique noire.

Il est important de nettoyer la buse vapeur après chaque utilisation pour éviter que le lait ne sèche à l'intérieur. Pour cela :

- Placez la buse vapeur dans un récipient rempli d'eau et répétez l'opération de moussage de lait pendant 30 secondes.



ATTENTION !
La buse vapeur est encore chaude !

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE AUTO-CAPPUCCINO POUR FAIRE MOUSSER DU LAIT

L'accessoire auto-cappuccino facilite la préparation de cappuccino et de caffè latte. Il est composé d'une buse spéciale à deux positions et d'un tuyau.

- Remplissez le réservoir d'eau et mettez l'appareil en marche **(fig. 1, 2, 3 et 4)**.
- Fixez fermement l'accessoire auto-cappuccino sur le bras articulé.
- Placez une tasse sous l'accessoire auto-cappuccino.
- Versez environ 100 ml de lait demi-écrémé froid dans un récipient.
- Plongez le tuyau dans le récipient, ou directement dans la brique de lait.

Attention : Montez fermement le tuyau sur l'accessoire cappuccino **(fig.24)**.

- Tournez le sélecteur de l'accessoire en position « cappuccino » ou « latte ».
- Appuyez sur le bouton « préchauffage vapeur ». Durant le préchauffage, les témoins lumineux « marche arrêt » et « préchauffage vapeur » clignotent et les témoins lumineux « 1 tasse » et « 2 tasses » s'éteignent **(fig.12)**.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, les témoins lumineux « marche arrêt » et « préchauffage vapeur » deviennent fixes. Tournez la molette en position « vapeur » **(fig.13)**. Le lait est transvasé du récipient à la tasse.
- Une fois la mousse obtenue, tournez la molette en position « 0 » **(fig.15**). A ce moment là, l'appareil refroidit automatiquement en lançant des cycles de pompage par intermittence. Une fois cette opération automatique terminée, vous pouvez vous faire un café.
- Pour nettoyer l'accessoire auto-cappuccino, veillez répéter la procédure de moussage de lait en remplaçant les 100ml de lait par 100ml d'eau.
- Pour un nettoyage en profondeur de l'accessoire auto-cappuccino, reportez-vous au paragraphe « Nettoyage et Entretien ».

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Ne lavez pas les accessoires de votre machine espresso au lave-vaisselle.

DE L'APPAREIL

- Débranchez la prise de courant avant chaque nettoyage et faites refroidir l'appareil.
- Nettoyez de temps à autre l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide. Après usage, le réservoir d'eau doit être vidé.
- Rincez régulièrement l'intérieur du réservoir.
- Lorsqu'une fine couche blanche opacifie votre réservoir, effectuez une opération de détartrage (cf paragraphe 9 « DETARTRAGE »).

DU TIROIR RECOLTE-GOUTTES

Après chaque utilisation de l'appareil, il doit être vidé. Soulevez-le légèrement et retirez-le de l'appareil.
Si plusieurs espressos sont préparés les uns après les autres, il convient de le vider de temps en temps (tous les 7 à 8 espressos environ) **(fig.19 et 20)**. La présence d'eau est normale et n'est pas signe d'une fuite.
Si nécessaire, nettoyez le tiroir récolte-gouttes et sa grille avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif, rincez et séchez. Au remontage, assurez-vous de la bonne place des différents éléments.

DE LA TETE DE PERCOLATION ET DU PORTE-FILTRE

- Ils doivent être nettoyés après chaque utilisation. Il suffit de passer un linge humide sur la tête de percolation **(fig.21)** et de nettoyer le porte-filtre avec de l'eau claire et un peu de produit à vaisselle non agressif.
- N'utilisez pas de produits nettoyants à base d'alcool ou de solvant.
- Pour un meilleur résultat, vous pouvez actionner plusieurs fois le bouton « EJECT » pendant le rinçage. Nous vous conseillons de secouer fortement votre porte-filtre afin d'en évacuer toute l'eau.
- Rincez et séchez.
- Lorsque vous n'utilisez pas votre espresso, ne laissez pas le porte-filtre sur l'appareil pour éviter l'usure du joint.

Pour un nettoyage en profondeur, le porte-filtre peut être entièrement démonté :

- Vous pouvez retirer la partie en plastique noir où se trouvent les sorties café et le bouton « EJECT » : tournez-la vers la gauche puis tirez fortement **(fig.22)**.
- Nettoyez les différents éléments avec de l'eau claire et un peu de produit à vaisselle non agressif.
- Rincez et séchez.
- Remettez la partie en plastique noir dans la pièce en métal, tournez-la vers la droite jusqu'à l'alignement des deux flèches sur les deux pièces.
- En cas de fort encrassement de la tête de percolation, dévissez sa grille à l'aide d'un tournevis cruciforme, nettoyez-la et remontez-la en serrant fermement **(fig.23)**.

DE LA BUSE VAPEUR

- Pour la nettoyer, veuillez la déclipser de son bras articulé en tirant la bague noire vers le bas **(fig.16)**.
- Cet accessoire est composé de 3 parties : le tube intérieur, le tube extérieur et une protection en inox.
- Pour bien nettoyer cet accessoire, veuillez le démonter entièrement.
- Pour retirer le tube intérieur, dévissez l'extrémité de la buse vapeur **(fig.17)**.
- Vous pourrez ensuite retirer la protection en inox.
- Nettoyez ces 3 parties avec de l'eau claire et un peu de produit vaisselle non agressif **(fig.17)**. Rincez et séchez.
- Une fois la buse vapeur nettoyée et remontée en la serrant fermement, replacez-la sur son bras articulé en veillant à bien maintenir la bague en plastique noire mobile vers le bas **(fig.18)**.
- Exercez un mouvement de pression circulaire vers le haut afin d'enclencher correctement la buse vapeur. Clipsez alors la pièce plastique noire en la remontant vers le haut **(fig.18)**.

DE L'ACCESSOIRE AUTO-CAPPUCCINO

- Pour un nettoyage en profondeur, l'accessoire auto-cappuccino peut être démonté entièrement en 4 morceaux.
- Utilisez de l'eau, un peu de liquide vaisselle non agressif et une petite brosse. Rincez-le et séchez-le avant de le remonter.
- Notez bien le sens d'insertion du tuyau **(fig.24)**.

9. DÉTARTRAGE

La garantie ne couvre pas les appareils en panne dont le détartrage n'a pas été effectué périodiquement.

Détartrez régulièrement votre espresso avec du vinaigre blanc ou un sachet d'acide citrique ou sulfamique du commerce.

Nous vous conseillons d'utiliser **l'accessoire de détartrage Krups, référence F054,** disponible dans les centres de service agréés Krups. Cet accessoire comprend, en plus de deux doses de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour évaluer la fréquence de détartrage de votre appareil en utilisation normale. L'entartrage dépend de la dureté de l'eau mais aussi du cycle d'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par l'accessoire F054 est donc donnée à titre indicatif. Vous pouvez cependant vous référer au tableau suivant:

FREQUENCE DE DETARTRAGE			
Nb moyen de cafés par semaine	Eau douce (<19°th)	Eau calcaire (19-30°th)	Eau très calcaire (>30°th)
Moins de 7	1 fois par an	Tous les 8 mois	Tous les 6 mois
De 7 à 20	Tous les 4 mois	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois
Plus de 20	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois	Tous les mois

En cas de doute, un détartrage tous les mois est conseillé.

DETARTRAGE DU CIRCUIT VAPEUR ET CAFE

- Videz le réservoir et remettez-le en place.
- Si votre produit est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter System F088, merci de retirer cette cartouche avant l'opération de détartrage. Veillez aussi retirer la buse vapeur ou l'accessoire auto-cappuccino.
- Remplissez le réservoir avec un mélange composé de trois volumes d'eau pour un volume de vinaigre blanc ou d'un mélange composé de ½ litre d'eau et d'un sachet de détartrant du commerce.
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans l'appareil et verrouillez-le en tournant vers la droite jusqu'en butée.
- Placez un récipient sous la buse vapeur.
- Appuyez sur le bouton « marche / arrêt » **(fig.4)**. Durant le préchauffage de l'appareil, le témoin lumineux clignote.
- Dès qu'il devient fixe, tournez la molette en position « vapeur » **(fig.13)** et laissez s'écouler 100ml de ce mélange (l'équivalent d'un mug) puis ramenez la molette en position « 0 » **(fig.15)**.
- Placez un récipient d'un volume suffisant sous le porte-filtre.
- Lorsque le témoin lumineux devient fixe, appuyez sur le bouton « 2 tasses », laissez s'écouler l'eau puis répétez cette opération.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton « marche / arrêt » immédiatement après ce second cycle.
- Après 15 minutes remettez l'appareil en marche.
- Faites s'écouler le reste du réservoir dans un récipient en appuyant sur le bouton « 2 tasses ».

RINÇAGE



IMPORTANT !
Après le détartrage, effectuez 2-3 opérations de rinçage avec de l'eau claire (sans mouture), comme décrit au paragraphe 5 « Première mise en service ».
N'oubliez pas de rincer le circuit vapeur en suivant les instructions suivantes :

- Placez un récipient sous la buse vapeur.
- Appuyez sur le bouton « marche / arrêt » **(fig.4)**.
- Dès que le témoin lumineux « marche / arrêt » devient fixe, tournez la molette en position « vapeur » **(fig.13)** et laissez écouler l'eau par la buse jusqu'à l'apparition de la vapeur puis ramenez-la sur la position « 0 » **(fig.15)**.

L'appareil est détartré et à nouveau prêt à fonctionner.

10. GARANTIE

- Votre appareil est garanti mais toute erreur de branchement, manipulation ou utilisation autres que celles décrites dans la notice annule la garantie.
- Cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique, tout autre type d'utilisation annule la garantie.
- Aucune réparation pour cause d'entartrage ne sera couverte par la garantie.
- Pour tout problème d'après-vente ou de pièces détachées, consultez votre revendeur ou un centre de service agréé.

11. PROBLÈMES, CAUSES PROBABLES ET ACTIONS CORRECTIVES

Problèmes	Causes probables	Solutions
L'espresso n'est pas assez chaud.	Les tasses et le porte-filtre sont froids.	Préchauffez les accessoires : tasses et porte-filtre (cf paragraphe 6).
A la mise sous tension de l'appareil, les voyants « marche / arrêt », « 1 tasse » et « 2 tasses » clignotent et l'appareil ne fonctionne pas.	La molette est tournée en position « vapeur ».	Tournez la molette en position « 0 » **(fig.15)**.
Le porte-filtre est bloqué.	Vous avez oublié de déverrouiller le porte-filtre.	Appuyer légèrement sur le bouton « OPEN » tout en tournant le porte-filtre vers la gauche.
Le marc n'est pas sec après le passage de l'eau.	Vous n'avez pas serré le porte-filtre correctement.	Serrez plus le porte-filtre en le tournant au maximum vers la droite, jusqu'en butée.

Problèmes	Causes probables	Solutions
L'espresso coule trop lentement.	Vous avez trop serré le porte-filtre.	Diminuez l'effort de serrage.
	La mouture est trop fine, trop grasse ou farineuse.	Choisissez une mouture légèrement plus grosse.
	Le porte-filtre est sale.	Nettoyez votre porte-filtre (cf paragraphe 8).
	La grille de passage de l'eau est encrassée.	Quand l'appareil est refroidi, nettoyez la tête de percolation avec une éponge humide. **(fig.21)**.
L'eau ne passe pas.	Pas d'eau dans le réservoir. Réservoir mal monté.	Remplissez le réservoir. Appuyez fermement sur le réservoir.
	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine.	Nettoyez le porte-filtre (cf paragraphe 8) et essayez une mouture moins fine.
	Votre appareil est entartré.	Cf paragraphe 9.
De l'eau s'écoule du porte-filtre après la préparation d'un espresso.	Formation de tartre prématurée en raison d'une eau particulièrement calcaire.	Détartrez votre appareil conformément aux indications du mode d'emploi (cf paragraphe 9).
Présence de marc dans la tasse.	Le porte-filtre est encrassé.	Nettoyez le porte-filtre à l'eau chaude. Actionnez la touche « EJECT » pour éliminer les restes éventuels de mouture. Secouez-le pour évacuer l'eau.
	La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture légèrement plus grosse.
Le réservoir d'eau fuit quand on le transporte.	Le clapet du fond du réservoir est sale ou défectueux.	Lavez le réservoir d'eau et faites fonctionner avec le doigt le clapet qui est au fond du réservoir.
	Le clapet est bloqué par du calcaire.	Détartrez l'appareil (paragraphe 9).
Ecoulement d'eau sous l'appareil.	Fuite interne.	Vérifiez la bonne position du réservoir. Si le défaut persiste, n'utilisez pas l'appareil, adressez-vous à un centre de service agréé.
Des craquements sont entendus dans le porte-filtre.	Phénomène normal : blocage de sécurité du porte-filtre.	
La pompe est anormalement bruyante ou les 4 voyants clignotent.	Absence d'eau dans le réservoir.	Arrêtez l'appareil, remplissez le réservoir d'eau et redémarrez.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	La cartouche Claris n'est pas remplie d'eau	Veuillez vous reporter au paragraphe 5.
Les tasses sont remplies de manière inégale.	Le porte-filtre est encrassé.	Nettoyez le porte-filtre (cf paragraphe 8).

Problèmes	Causes probables	Solutions
Beaucoup d'eau sur la mouture, dans le porte-filtre.	Mouture pas assez tassée.	Serrez le porte-filtre jusqu'en butée **(fig.7)**.
	Quantité de mouture insuffisante.	Rajoutez de la mouture.
L'espresso fuit sur les côtés du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas placé correctement.	Mettez le porte-filtre en place et verrouillez-le (tournez au maximum vers la droite jusqu'en butée). **(fig.7).**
	Le bord du porte-filtre est encrassé par la mouture.	Enlevez l'excédent de mouture.
	Dosette mal positionnée dans le porte-filtre.	Bien placer tout le papier à l'intérieur du porte-filtre.
	Le joint de la tête de percolation est sale.	Nettoyez le joint avec un linge humide.
	Le joint de la tête de percolation défectueux.	Contactez un centre de service agréé Krups.
Votre espresso a mauvais goût.	Après le détartrage, le rinçage n'a pas été effectué correctement.	Rincez l'appareil conformément au mode d'emploi (cf paragraphe 9).
Votre espresso n'a pas de crème (mousse).	Mouture trop grosse, vieille ou trop sèche.	Essayez une mouture plus fine ou plus fraîche.
L'appareil ne fonctionne pas.	La pompe s'est désamorcée pour cause de manque d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et réamorcez la pompe (cf paragraphe 5). Evitez de vider complètement le réservoir.
	Le réservoir d'eau amovible est mal enclenché.	Enclenchez le réservoir d'eau en appuyant fortement.
La buse vapeur ne fait pas mousser le lait.	La buse vapeur est bouchée ou entartrée.	Détartrez la buse vapeur (cf paragraphe 9) ou débouchez-la à l'aide d'une aiguille.
	Le tube intérieur de la buse vapeur n'est pas assez serré.	Serrez-le plus fermement (à l'aide d'une pièce de monnaie par exemple).
	Le lait est trop chaud.	Utilisez du lait froid.
	La forme du récipient n'est pas appropriée.	Utilisez un petit pichet.
	Vous utilisez du lait écrémé.	Utilisez de préférence du lait entier ou demi-écrémé.
	La buse vapeur est mal clipsée sur le bras articulé.	Clipsez-la bien sur le bras articulé **(fig.18)**.
	L'accessoire auto-cappuccino est mal monté.	Introduisez-le fermement dans le bras articulé.

12. PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.